



## La filière “viande de brousse”

Serge Bahuchet

### ► To cite this version:

Serge Bahuchet. La filière “viande de brousse”. Bahuchet, Serge. Les Peuples des forêts tropicales aujourd’hui : volume II, Une approche thématique, Commission européenne-APFT, pp.331-363, 2000, Les Peuples des forêts tropicales aujourd’hui - rapport du programme APFT. hal-00547945

**HAL Id: hal-00547945**

**<https://hal.science/hal-00547945>**

Submitted on 17 Dec 2010

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L’archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d’enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

# LES PEUPLES DES FORÊTS TROPICALES AUJOURD'HUI

## Volume II

### UNE APPROCHE THÉMATIQUE

Serge BAHUCHET

Editeur scientifique

*extrait: "Vendredi de brousse"*



Programme  
Avenir des Peuples des Forêts Tropicales  
Bruxelles - 2000

# LA FILIÈRE "VIANDE DE BROUSSE"

Serge BAHUCHET

## Avec la participation de :

Sophie Bouly de Lesdain, Serge Cogels, Edmond Dounias, Alain Froment, Delphine Greindl, Pierre Grenand, Kornelia Ioveva, Georgius Koppert, Helen S. Newing (UKC), Hilary Solly, Theodore Trefon

## INTRODUCTION : PROBLÈMES ET DÉBATS

### LE DÉBAT SUR LA VIANDE DE BROUSSE

En quelques mois, la viande de brousse en Afrique, ou plutôt *the bushmeat trade*, est devenue une question d'actualité brûlante. Plusieurs sites lui sont consacrés sur la Toile (le Web)<sup>1</sup> ; un forum de discussion fonctionne depuis plusieurs mois, sous l'égide de l'*American Zoo and Aquarium Association* (AZA ; cf. le compte rendu par Aveling 1999) ; plusieurs groupes activistes écologistes ont engagé des campagnes internationales d'opinion par voie de presse, pour influencer les gouvernements occidentaux afin d'interdire la pratique de la chasse et du commerce de viande.

Ces débats émanent de groupes dont la préoccupation est centrée sur "le droit de l'animal" (notamment *The Biosynergy Institute*, avec le slogan : *Stop the slaughter* "arrêter le massacre", *The World Society for the Protection of Animals* et *The Humane Society of the United States*, HSUS). Ils sont relayés ensuite par des groupes actifs de protection des forêts équatoriales, qui se qualifient quelquefois eux-même d'*ecowarriors*, "écoguerriers" (notamment *The Rainforest Action Network*, *Pro Regenwald*, *The Rainforest Foundation* et *Rettet den Regenwald*). En effet, une lecture attentive des messages montre que les informations et les photographies proviennent toutes de la même source et des mêmes auteurs.

Quels sont les arguments ?

L'argumentation est actuellement centrée sur la menace que la chasse fait peser sur les grands singes, Chimpanzé et Gorille. On peut supposer que les grands singes servent "d'accroche" pour une campagne de sensibilisation basée sur la sensiblerie, le choc, le scandale. Pour preuve, les photos diffusées, toujours les mêmes, prises par le même photographe, de gorilles décapités et de membres sanguinolents de chimpanzés. L'un des arguments avancés est aussi que la consommation de grands singes relève du cannibalisme, puisque le Chimpanzé partage 98 % de ses gènes avec l'homme. L'annonce de la découverte d'une possible relation entre les HIV et les chimpanzés a apporté d'autres types de raisonnements. Il s'agit là de mêler subtilement santé publique

et prospective médicale.

Tout d'abord, il ne faut pas exterminer les chimpanzés, puisque le possible vaccin contre le SIDA se trouve peut-être dans leur sang. D'autre part, il ne faut pas consommer la viande du chimpanzé, car on courrait le risque d'attraper le SIDA. Et de montrer que l'origine de l'épidémie serait due à des consommateurs de viande de grands singes en Afrique centrale... Notons que le lien entre le Chimpanzé et le vaccin du SIDA n'est pas celui qui est retenu par les chercheurs. En revanche, la consommation de viande de primates contaminés constitue effectivement un risque majeur favorisant le passage à l'homme de nombre de maladies virales graves (lentivirus - HIV, HTLV - ou filovirus - Ebola, Margurg, Lassa). En d'autres temps, on en aurait conclu qu'il fallait exterminer tous les animaux vecteurs !

L'argumentaire des *ecowarriors* est différent. Leur but étant la conservation de forêts équatoriales intactes, leur cible principale est l'exploitation forestière, dont le trafic de viande sauvage est une conséquence.

La Commission Européenne a ainsi récemment essuyé une grave attaque par la Rainforest Foundation (1998) à cause de sa politique d'aide à la construction de routes au Cameroun, qui est considérée comme contraire à la conservation de la forêt (l'intérêt des routes pour les populations locales n'étant par ailleurs pas examiné...). En ouvrant des routes à travers des massifs précédemment inaccessibles, les exploitations forestières permettent la circulation automobile et la pénétration par les chasseurs, provoquant le commerce de viande et la destruction de la faune (consulter chapitre La route de ce volume, et Bouly de Lesdain 1999).

Dans ces prises de positions, le seul point de vue retenu est celui de la protection des animaux. Actuellement, le discours sur le commerce de viande sauvage est dominé par les conservationnistes de la nature, notamment par les plus extrémistes. Nulle préoccupation pour le développement rural dans cette campagne d'opinion issue des pays du Nord. On relève aussi l'usage (l'abus) de l'amalgame : confusions entre chasse et braconnage<sup>2</sup>, faune sauvage et animaux protégés, consommation et commerce, ...

Dernier exemple en date (23/4/99), un communiqué de presse du WCS (une société qui emploie pourtant de nombreux scientifiques) consacré à la chasse dans les forêts exploitées est accompagné de photographies qui mêlent l'inévitable tête coupée de Gorille (animal protégé), des macaques de Bornéo, un Céphalophe bleu du Congo (deux gibiers de type banal) et un Silure (poisson de rivière). On en concluerait aisément que l'homme du Tiers-monde ne doit pas manger de viande sauvage...

## **L'ÉTAT DE CONNAISSANCES SUR LA VIANDE DE BROUSSE**

Pourtant, il y a déjà longtemps que les gestionnaires de la faune et les responsables de programmes de nutrition en Afrique ont reconnu l'importance de la faune sauvage pour l'alimentation des régions tropicales (Asibey 1974, de Vos 1977). Sans entrer dans les détails, notons que ces études ont conduit à des expériences d'élevage, élevage extensif d'ongulés dans les savanes (*game ranching*, principalement en Afrique australe), élevage intensif de rongeurs géants en forêt (Aulacode et Athérure, initialement au Ghana et au Nigeria).

Trois rapports récents synthétisent les connaissances sur les usages de la faune



sauvage et proposent des actions concrètes (Chardonnet 1995 pour la Commission Européenne, Redford *et al.* 1995 et Ntiamoa-Baidu 1997 pour la FAO).

Les recherches sur le trafic de viande sont très récentes en ce qui concerne l'Afrique centrale. Dans les forêts des autres continents, au contraire, le problème a été mieux exploré : un rapport de l'UICN a été intégralement consacré à la viande de chasse dans l'approvisionnement au Sarawak (Caldecott 1988) et plusieurs études écologiques concernent la chasse et l'écologie du gibier en Amazonie (Robinson & Redford 1991, Redford & Robinson 1987, Redford *et al.* 1992, Redford 1993).

Les études menées de longue date au Ghana et au Nigeria font figure d'exception en ce qu'elles montrent nettement l'importance économique du gibier (Martin 1983, Anadu *et al.* 1988, Dei 1989).

En Afrique centrale, les premières études se déroulent en République démocratique du Congo (ex-Zaïre) : impact de la chasse commerciale par les Pygmées mbuti (Hart 1978, Hart & Petrides 1987) ; dynamique de la faune en relation avec l'agriculture au Zaïre (Wilkie 1987, Wilkie & Finn 1990) ; flux de viande sur les marchés de Kisangani (Colyn *et al.* 1987). Plus récemment, une étude sur l'impact de la chasse commerciale sur la dynamique de la faune a été conduite au nord-est du Gabon (Lahm 1993a et b), ainsi qu'une grosse enquête sur le commerce à l'échelle du pays (Steel 1994) ; plusieurs études ont été menées sur le marché de la viande en Guinée équatoriale (Fa *et al.* 1995, Juste *et al.* 1995).

Les travaux effectués ces dernières années s'efforcent d'évaluer l'impact de la chasse ou du piégeage sur les populations animales, en relation avec la biomasse et le taux d'accroissement de la faune pour estimer la perdurabilité de cette activité (pour le Cameroun Dethier 1998, Muchaal & Ngandjui 1999 ; pour le Gabon Lahm 1993b ; pour la Guinée Equatoriale Fa *et al.* 1995). Le point de vue qui transparaît dans ces études est plutôt celui de la population animale que celui du villageois !

## CE CHAPITRE

Nous discuterons dans ce chapitre des aspects socioéconomiques du commerce de la viande de brousse, laissant délibérément de côté le domaine biologique de l'impact de la chasse, largement couvert par de nombreux travaux.

Nous considérons en effet que toute politique visant à limiter la pression de chasse doit s'appuyer sur une bonne compréhension du phénomène *entier* et notamment en prenant en compte l'ensemble des intervenants et leurs motivations. C'est le but du présent chapitre que de présenter le commerce de la viande de brousse *dans son ensemble* en le centrant sur les *acteurs* et en remontant les réseaux d'approvisionnement, afin de comprendre *l'organisation sociologique du commerce de viande*.

Conscient des lacunes existantes, APFT a organisé dès 1994 des enquêtes à différents points des réseaux de la viande de brousse : au niveau des chasseurs dans les villages, dans les villes et sur les routes. Ces recherches ont été menées au Cameroun (villages des départements de l'Océan et du Centre ; Yaoundé), au Gabon (Libreville) et secondairement en Guinée équatoriale (villages de Monte Alen ; Bata), au Congo (Ouessou) et en République démocratique du Congo (Kinshasa).

Nous développerons ici les résultats obtenus en Afrique centrale, région du monde où

le problème du commerce de viande se pose actuellement avec acuité, puis nous esquisserons une comparaison avec les deux autres régions forestières de la zone ACP où APFT s'est impliqué, le massif des Guyanes et la Mélanésie.

### **POSER LE PROBLÈME**

Le problème de la viande de brousse en Afrique centrale repose essentiellement sur un malentendu. Intervenants des pays du Nord et populations locales ne se posent pas la même question ; en schématisant à l'extrême :

Intervenants des pays du Nord :

*Comment assurer la préservation de la biodiversité ?*

Populations locales :

*Comment satisfaire les besoins de la vie quotidienne ?*

En réalité, ce sont *trois domaines différents* qui sont impliqués dans cette question du gibier :

domaine biologique,  
domaine alimentaire,  
domaine économique.

Les trois doivent être abordés simultanément : toute solution, pour être viable (et crédible), doit satisfaire à l'ensemble.

Domaine biologique :

#### **Comment**

- *assurer la préservation de la biodiversité ?*

#### **Faut-il**

- renforcer les lois répressives ?
- accroître les surfaces protégées ?
- exclure les populations des forêts ?
- impliquer les populations dans des processus d'utilisation raisonnée ?

Domaine alimentaire :

#### **Comment**

- *satisfaire d'une manière régulière les exigences alimentaires d'une population nombreuse, en majorité à revenus modestes et qui ne cesse de croître ?*

#### **Faut-il**

- intensifier le système de production existant ou en imaginer de nouveaux ?
- procéder à une meilleure circulation de la viande de brousse ?
- améliorer la diffusion de la viande d'élevage ?
- importer de la viande et du poisson ?

Domaine économique :

#### **Comment**

- *assurer des revenus aux intervenants de la filière ?*

#### **Faut-il**

- réguler le commerce par des patentes ?
- développer le plein-emploi ?
- accroître la production agricole ?

## 1. LA VIANDE DE BROUSSE EN AFRIQUE CENTRALE

### 1.1. LA DEMANDE : LA VIANDE DE BROUSSE EN VILLE

Le citoyen est dépendant du commerce pour son approvisionnement alimentaire. La viande de gibier n'est qu'une des possibilités qui lui sont offertes. Les protéines peuvent être d'origine végétale ou animale, dans ce cas, elles peuvent provenir de la viande, des oeufs ou du poisson. Enfin, on peut consommer la viande d'animaux domestiques ou sauvages. En second lieu, il importe de distinguer les types de repas et les lieux de consommation : repas quotidiens, occasionnels ou festifs, à domicile ou dans des lieux publics.

Pour ces raisons, l'analyse de la consommation de la viande de brousse dans les villes d'Afrique centrale doit prendre en compte plusieurs paramètres et la question des motivations des consommateurs est primordiale. Le critère du prix de vente en relation avec le pouvoir d'achat s'avère crucial.

L'importance potentielle de la viande sauvage pour le régime alimentaire des citoyens apparaît nettement à la lecture des résultats des enquêtes nutritionnelles menées dans une ville "secondaire", zone rurale devenue urbaine à la suite de l'installation d'une agro-industrie sucrière, Mbanjock (Cameroun).

Située à la lisière de la zone forestière, le gibier n'y arrive que rarement. La viande est cependant consommée régulièrement, mais en quantité faible (45 g/jour/personne), le gibier représentant 12 % de la viande consommée. Le régime alimentaire compte peu de protéines : au total 54,3 g/j/p, dont la moitié d'origine végétale (Sajo Nana *et al.* 1996).

La viande de brousse est présente en quantités importantes dans les villes d'Afrique centrale.

A **Libreville** (450 000 habitants), 500 tonnes de viande de gibier sont vendues annuellement sur les trois principaux marchés (Oloumi, Nkembo et Mt Bouet ; enquêtes 1992-1993 du WWF, Steel 1994).

**Yaoundé** est une ville de près d'un million d'habitants. Pendant un an (1995-1996), le suivi quotidien des quatre principaux points d'arrivée et sites de commercialisation de la viande à Yaoundé<sup>3</sup> a permis une évaluation des quantités mises en vente : la moyenne quotidienne de l'ensemble des 4 marchés s'élève à 2 300 kg/j. Nous estimons au tiers la quantité de viande entrant à Yaoundé hors marchés, ce qui donne une quantité quotidienne de l'ordre de 3 tonnes, soit une *quantité annuelle de l'ordre de 1 100 tonnes de viande sauvage*, sans variation saisonnière significative (Ioveva-Baillon 1996).

## Principales espèces

Il est troublant de relever que trois espèces à elles seules représentent près de 70 % du gibier sur tous les marchés d'Afrique centrale : en premier, le petit Céphalophe bleu (ongulé, *Cephalophus monticola*), avec l'Athérure (rongeur, *Atherurus africanus*) et le singe hocheur (primate, *Cercopithecus nictitans*). Les autres céphalophes les rejoignent, principalement *Cephalophus callipygus* et *C. dorsalis*. La fréquence des singes informe sur l'importance relative de la chasse au fusil, mais aussi sur l'épuisement local de la faune : lorsque la disponibilité diminue, c'est le taux de capture du gibier arboricole qui augmente.

Tableau 1 : Le gibier vendu sur les marchés d'Afrique centrale

Lieu	Libreville	Bata	Ouessou	Kisangani	Palisco
pays	Gabon	Guinée équatoriale	Congo	RD Congo	Cameroun
type de ville	capitale	"capitale"	province	province	scierie
source	STEEL, WWF, enquête 92-93	JUSTE <i>et al.</i> 1995, enquête 90-91 (recalculé)	THURET, APFT, enquête 1997	COLYN <i>et al.</i> , 1987, enquêtes sur 5 ans (recalculé)	AUZEL, APFT, enquête 98-99
Athérure	27 %	24 %	8 %	4 %	16 %
Céph. bleu	20 %	30 %	29 %	25 %	31 %
Céph. "bais"	14 %	7 %	42 %	8 %	21 %
Singes	13 %	17 %	13 %	8 %	19 %

## Organisation et lieux de la vente

Le consommateur urbain peut s'approvisionner auprès de deux types de fournisseurs différents : le détaillant et le restaurateur (qu'il pratique en boutique ou dans la rue). Il a ainsi la possibilité d'acheter son gibier "brut" ou sous forme préparée, dans un lieu de consommation (Fig. 1).

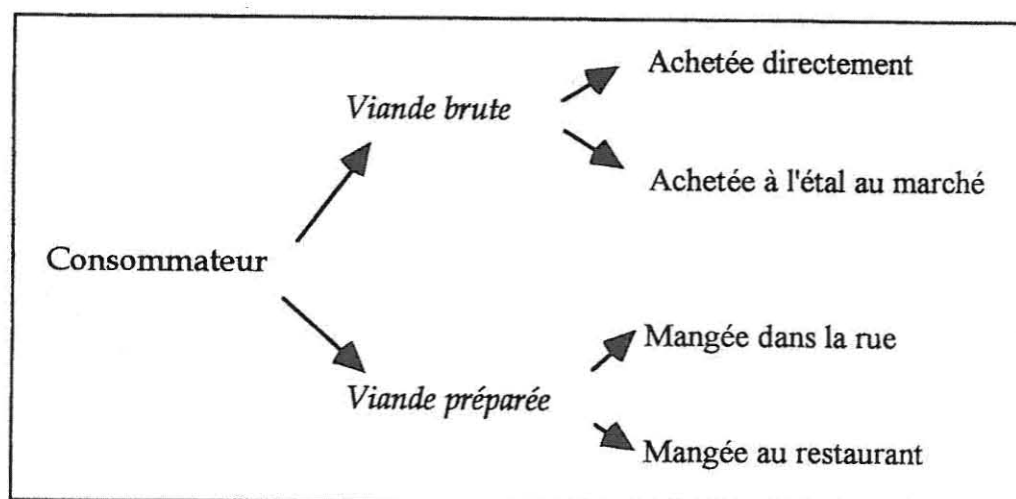


Figure 1 : La consommation en ville

Certains collecteurs se rendent au domicile de clients connus ; consommateurs et détaillants se dirigent vers les points d'arrivée (gares routières ou ferroviaires) pour y acheter directement aux transporteurs. Grossistes, restaurateurs ou particuliers achètent enfin au marché, où les femmes sont beaucoup plus nombreuses que les hommes à exercer des activités de revente (80%). Ce sont aussi des femmes qui préparent la viande pour vendre des plats cuisinés dans la rue. Selon les distances, la viande arrive fraîche ou boucanée, même si les consommateurs affirment tous préférer la viande fraîche. Environ le tiers de la viande vendue sur les marchés de Yaoundé est fraîche. Les restaurateurs, par exemple, s'efforceront toujours de l'obtenir ainsi. A Libreville, la viande peut arriver congelée.

### **Importance de la consommation de rue**

A Yaoundé, les vendeuses de plats cuisinés, les "aides-maman", proposent à la vente des parts de viande de brousse au même tarif que des parts de poulet ou de porc. Chacun peut ainsi se rassasier le midi pour 500 FCFA en achetant indifféremment l'un ou l'autre et généralement en privilégiant ce qu'il préfère, c'est-à-dire du gibier - d'autant plus qu'il lui arrive désormais rarement d'en consommer à domicile (Bahuchet & Ioveva-Baillon 1998). On constate que la part la plus importante de la consommation de gibier s'effectue là, dans la rue, et non plus au domicile des familles, ni dans les divers restaurants ("circuits" ou autres ; cf. Trefon & de Maret 1999).

Le prix d'un plat de gibier dans les restaurants populaires de Libreville ("maquis") est d'environ 1500 FCFA.

### **Les prix de vente**

Prix et unités de vente varient. Partout, les gibiers les plus petits sont les plus chers.

Le petit gibier, constitué du Pangolin et des rongeurs géants (Athérure, Rat de Gambie, Aulacode), est vendu à la pièce, frais ou boucané ; il coûte en moyenne 10000 FCFA à Libreville, 7000 FCFA à Yaoundé. Le gibier de taille moyenne (cercopithèques, Céphalophe bleu) est vendu entier, frais ou boucané, alors que les antilopes (Céphalophe bai, de Peters, ...) et les gros mammifères (Potamochère, gros singes) sont quant à eux généralement vendus en quartiers. Les grands mammifères enfin (Gorille, Éléphant, Buffle) sont vendus en portions boucanées (boules de viande d'une dizaine de kilos).

De plus en plus souvent, le gibier est détaillé : au lieu de le vendre entier ou en cuissots, la marchande prépare des "tas" de quelques petit morceaux cubiques. Le client en achète un certain nombre, selon les portions dont il a besoin, et ces tas ne sont pas pesés.



Tableau 2 : Prix du gibier à Yaoundé (1997)

<i>Gibier (poids moyen)</i>	<i>Prix a la pièce FCFA</i>	<i>Prix au kg FCFA</i>
<i>Athérure (3 kg)</i>	6000 à 8500	2000 à 2800
<i>Aulacode (6 kg)</i>	6000 à 8500	1000 à 1400
<i>Pangolin commun (3 kg)</i>	6000 à 8500	2000 à 2800
<i>Cercopithèques frais (7 kg)</i>	4000 à 5000	570 à 700
<i>Céphalophe bleu (7 kg)</i>	3500 à 4000	500 à 600
<i>Céphalophes moyens (19 kg)</i>	9000	470
<i>Buffle (portions de 10 kg)</i>	9000	900
<i>Éléphant (portions de 10 kg)</i>	9000	900

### Le gibier par rapport à la viande d'élevage

La comparaison du prix du gibier avec le prix des autres nourritures animales proposées au marché, viande d'élevage et poisson, est cruciale pour comprendre les motivations des consommateurs. On tiendra compte de l'unité de vente, animal entier ou au détail, à la pièce ou au poids.

C'est à ce niveau qu'on trouve les différences entre capitales, liées au niveau de vie des habitants.

- à Yaoundé (Cameroun) :

ramené au kilo, le prix des viandes sauvages est très fréquemment plus bas que celui des autres produits animaux. Le prix moyen au kilo du poisson est 1100 FCFA, du poulet 1200, du bœuf 1400 et du porc 1500, alors que le prix moyen au kilo du gibier est inférieur à 1000 FCFA (Tableau 3). Si les plus petits gibiers se vendent à la pièce (de 3000 à 7000 FCFA), les plus gros se détaillent. Dans ce cas, le prix au kilo est plus élevé (de l'ordre 2500 FCFA/kg), mais le client n'achète qu'un nombre de parts limité et non un poids pesé (par exemple, 1000 FCFA pour 4 petites portions).

D'importantes flambées du prix du bœuf ont été enregistrées à partir de 1997 au marché de Yaoundé (de l'ordre de 180 %, Elouné 1998) ;

Tableau 3 : Prix des viandes et poissons à Yaoundé  
(prix au kg en FCFA, enquêtes K. Ioveva, APFT, 1997)

<i>Boeuf</i>	1100-1700
<i>Porc</i>	1300-1700
<i>Poulet</i>	950-1400
<i>Poisson</i>	500-1000

- à Bangui (RCA), la même tendance a été relevée sur le marché (Chardonnet 1995 : 123) ;
- à Libreville (Gabon) en 1992 (avant la dévaluation), le prix de la viande de brousse était 1,6 fois plus élevé que celui de la viande de bœuf (moyenne de 1070

F/kg contre 670 F/kg, Steel 1994). Actuellement (1999), l'écart de prix n'est plus si marqué et le gibier est devenu compétitif, bien qu'il reste considéré comme "trop cher" par les consommateurs, étant vendu entier et non au poids (enquêtes M. Indjiely).

**Tableau 4 : Prix des viandes et poissons au marché de Libreville**  
(enquêtes T. Trefon, APFT, octobre 1999)

Type de viande	à la pièce	au kilo
<i>Aulacode (3 kg)</i>	9000-12000	3000-4000
<i>Chevrotain aquatique (10 kg)</i>	5000	500
<i>Boeuf (kg)</i>		3000-4000
<i>Poulet congelé</i>	(cuisses)	1300
<i>Poisson frais</i>		15000

Toutefois, la perception des prix par les consommateurs, tant à Libreville qu'à Yaoundé, est négative : toutes les ménagères interrogées soulignent que les prix élevés sont difficiles à intégrer dans leur budget. Ainsi, à Libreville, 39 % des ménages ne consomment du gibier qu'une fois par mois, à l'occasion de fêtes ; 16 % une fois par semaine. C'est à cela qu'il faut attribuer le succès de la vente au détail, ainsi que de la restauration de rue. Soulignons cependant que les données manquent totalement sur la consommation des autres protéines animales par les citadins.

### **Kinshasa**

La situation de Kinshasa, comme conséquence de la guerre qui a prévalu en République démocratique du Congo ces dernières années, contraste fortement avec les autres villes évoquées ici. Le gibier y est peu consommé, il est trop rare et trop cher, au point que la viande est considérée comme "un condiment" : elle donne un peu de goût à la sauce, mais elle ne nourrit guère. Les mouvements des rebelles dans l'Est, l'importance stratégique du fleuve, naguère axe commercial principal, ont contribué à l'effondrement de l'approvisionnement de la capitale. Toute denrée y est chère, en premier lieu la viande, mais, même alors, le gibier coûte deux à trois fois plus cher que la viande de boeuf. La rareté du gibier fait que sa consommation, rare et luxueuse, se fait en famille et non dans des restaurants, à la différence des autres villes d'Afrique centrale (cf. Trefon, chapitre *Kinshasa* du *Rapport Congo*).

### **Ouessou : une ville provinciale au Congo**

Ouessou était en 1997, avant la guerre, une capitale régionale cosmopolite de 18 000 habitants. Deux marchés de gros approvisionnent la ville, l'un au "Rond-Point", lieu d'arrivée des routes de l'Ouest, l'autre sur le fleuve Sangha, au port d'Hydrocongo où accostent les pirogues et qui fait face au vaste massif forestier inhabité de la rive gauche. Ouesso consomme annuellement 44 tonnes de gibier et 22 tonnes de poissons du fleuve (extrapolation à partir des enquêtes quantifiées de Manuel Thuret, 1997). 65 % de la



viande arrive par le fleuve et seulement 35 % par la route.

Alors que les pêcheurs viennent en ville vendre eux-mêmes leur poisson, le commerce de viande voit intervenir des collecteurs spécialisés, en majorité des hommes. Ils vont chercher le gibier auprès des chasseurs et le vendent au port ou à la gare routière à des femmes revendeuses, qui elles-mêmes le vendent au marché central, à l'étal. Certaines de ces femmes possèdent une pirogue et organisent leurs propres voyages d'approvisionnement en se rendant directement chez leurs chasseurs réguliers. On nomme *bisombèla* ce type de commerce itinérant, hors marché.

## 1.2. L'OFFRE : LA VIANDE DANS LES VILLAGES

### Importance de la viande

Pour le villageois, la viande de brousse *sert d'abord à nourrir sa famille*. Dans les villages forestiers, la consommation de viande est élevée et le gibier apporte toujours la part principale des protéines. Les animaux domestiques contribuent très peu au régime alimentaire, car ils sont réservés à des usages sociaux et festifs (visites d'hôtes de marque, rassemblements pour deuils, mariages, versement de dots, ...) et de plus en plus de nos jours comme réserve numéraire en cas de besoin grave (on vendra alors un cabri ou un mouton).

#### Exemple au Cameroun :

(enquêtes en 1984-1985, département de l'Océan ; Koppert 1991, Koppert *et al.* 1996)

**Kola** (chasseurs-collecteurs, petite agriculture) :

protéines animales dans la ration alimentaire : 78 %

consommation de viande : 215,8 g/j/personne

animaux domestiques : 1 %

produits de la pêche (poissons et crustacés d'eau douce) : 8 %

gibier : 70,2 % des protéines de la ration alimentaire

**Mvae** (essarteurs, piégeage et pêche en eau douce) :

protéines animales dans la ration alimentaire : 70 %

consommation de viande : 185,3 g/j/personne

animaux domestiques : 2 %

produits de la pêche (poissons et crustacés d'eau douce) : 18 %

gibier : 56,2 % des protéines de la ration alimentaire.

### Techniques de capture

Les techniques de chasse pratiquées n'ont plus grand chose à voir avec celles qui ont été décrites dans ces régions au début du siècle. Notamment les chasses collectives ont disparu à peu près partout (sauf chez les Pygmées). Piégeage ou chasse au fusil, les techniques sont désormais individuelles. L'usage du fusil nécessite évidemment des munitions, qui sont coûteuses (comme l'arme elle-même, bien que circulent fréquemment des fusils fabriqués localement, assez peu sûrs !). La chasse est souvent nocturne, à l'aide de torches électriques.

Les habitants des forêts étaient naguère de talentueux piégeurs. Ils savaient construire près d'une vingtaine de pièges, selon le type d'animal recherché. Actuellement, la gamme usuelle s'est réduite à quatre ou cinq sortes, qui attrapent des animaux différents selon qu'on les tend près des champs ou en pleine forêt. L'innovation technique majeure est l'emploi pour le collet de câbles de fil de fer, similaires à des câbles de freins de vélo<sup>4</sup>.

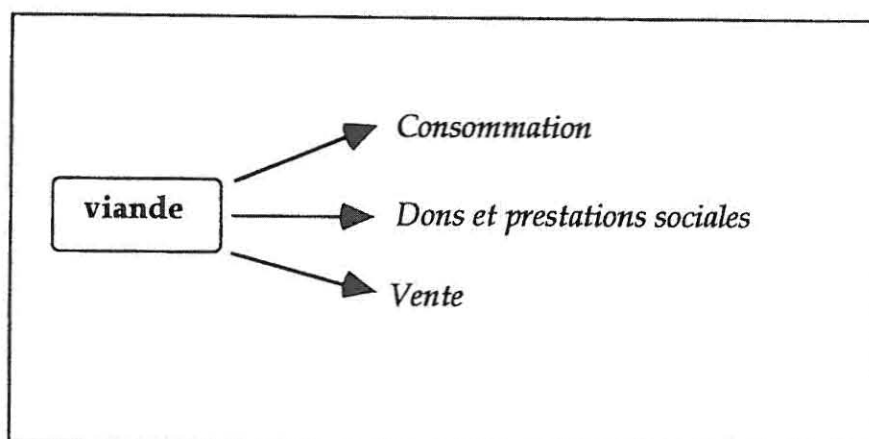
La technique et le lieu influencent le type de gibier capturé. On tue au fusil les primates (cercopithèques et grands singes), les grands mammifères (Eléphant, Buffle, Sitatunga, Potamochère) et les céphalophes (qui sont attirés par des appeaux vocaux). Les pièges tendus en pleine forêt attrapent principalement des céphalophes de taille moyenne (notamment *Cephalophus callipygus*, *C. dorsalis*). En revanche, les pièges dans les forêts anthropisées proches des villages (jachères, champs, ...) capturent les petits céphalophes bleus (*C. monticola*) et les gros rongeurs (Athérure, Aulacode).

Le débat sur les méfaits du piégeage doit être remis en perspective. Les pièges sont jugés par les Occidentaux comme cruels pour les animaux, ou "indignes" ; cette technique est considérée comme dévastatrice, tuant inutilement des animaux qui s'échappent blessés ou qui sont laissés à pourrir. Cependant, les animaux que l'on tue pour le commerce sont principalement les céphalophes, qui sont pris majoritairement dans les pièges, et les singes, tués au fusil. Sont aussi tués au fusil les grands mammifères dont les populations en forêt sont menacées (Gorille, Chimpanzé, Eléphant et Buffle). On doit donc souligner qu'une campagne d'interdiction des pièges a comme conséquence de pousser à l'usage des fusils, ce qui conduit à un changement de cible, en s'attaquant à des mammifères déjà en danger. Il convient donc d'étudier des possibilités d'aménagement du piégeage, avec une autorégulation de la pratique (notamment en surveillant plus régulièrement les lignes de pièges).

### Commercialisation de la chasse

Lorsque la viande arrive au village, le captureur en dispose de trois manières différentes : elle est destinée à la consommation familiale ; elle fait l'objet de partage et de dons à l'intérieur de la communauté villageoise ; enfin, elle sera partiellement vendue (Fig. 2).

Figure 2 : Le devenir de la viande de brousse au village



La part consommée par rapport à la part commercialisée varie d'une localité à l'autre.

**Exemples au Cameroun :**

- Solly (enquêtes 97-98), village **bulu** (Mekas, région du Dja) : (mesure) en nombre de prises, 43 % sont vendus, 57 % consommés.
- Jeanmart et Dethier (1998), village **bajwe** (Kompia) : (mesure) 40 % vendus, 60 % consommés.
- Dounias (1993), village **mvae** (Nkoelon, Dpt. Océan) : (mesure) en 13 mois, 2093 captures, poids total 18,6 tonnes ; en poids, 48 % sont vendus, 52 % consommés dans le village.
- Dethier (1995), village **bajwe** (Ekoum) : (évaluation seulement) 68 % vendus, 32 % consommés.

**Exemple au Gabon :**

- Lahm (1993), villages **fang** et **bakota** autour de Makokou : 78% des chasseurs vendent entre 50 et 67 % du gibier, dont 22% en moyenne sont consommés au village (enquêtes citées par Steel 1994).

**Qui sont les chasseurs ?**

On reconnaît quatre types de chasseurs, dont deux sont originaires de la zone forestière :

- les villageois, qui sont aussi agriculteurs ;
  - les sociétés spécialisées, essentiellement les chasseurs-cueilleurs pygmées ;
- et deux sont allogènes, provenant d'autres régions ou de villes :
- les "braconniers", chasseurs spécialisés ;
  - les employés des sociétés forestières (cf. section suivante).

**Les piégeurs villageois**

Les villageois s'impliquent nettement dans la chasse à vocation commerciale. Généralement, cette activité s'ajoute à toutes les autres, agriculture, collecte de produits non ligneux, etc. (cf. Bahuchet, chapitre *Les systèmes de production* ; Trefon & Defo 1999 ; cf. aussi Noss 1995).

**• Au Cameroun :**

A Mekas en 1993, plus d'un homme adulte sur trois chasse (43 %), et tous sont susceptibles de vendre une partie de leurs prises. En effet, au long de l'année, près de deux tiers des ménages (64 %) se sont procurés un revenu monétaire de cette façon (Joiris & Tchikangwa 1995). Cinq ans après, ce sont 57 % des hommes adultes qui chassent régulièrement. Sur près de 800 sorties observées en un an, 69 % étaient consacrées au piégeage (enquêtes H. Solly, 1997-98). Solly constate aussi que les hommes qui gagnent le plus d'argent par la vente des produits de leur chasse sont aussi ceux qui en gagnent le moins par la production du cacao.

A Ekom, la situation est plus tranchée. Les villageois-agriculteurs piègent lorsqu'ils le peuvent. Mais une partie de la population chasse en permanence : il s'agit des jeunes hommes qui, à l'inverse, n'entretiennent pas de parcelles cultivées. 27 % des hommes chassent à ces fins. Les jeunes gens de 20 à 40 ans chassent plus, et plus loin du village, que leurs aînés. Ces chasseurs n'ont pas de cacaoyères ou, lorsqu'ils en ont une, ils ne la récoltent pas : sur 37 chasseurs, 19 n'ont pas de cacaoyère et 11 ne l'ont pas récoltée cette année là, préférant pratiquer la chasse (Dethier 1995).

On assiste à la *spécialisation* d'une partie des communautés villageoises vers la chasse professionnelle à plein temps. Les jeunes villageois qui sont allés tenter leur chance en ville, y sont devenus chômeurs ; ils rentrent alors au village où ils deviennent piégeurs. La relation entre chômage urbain et pratique de la chasse à but commercial a été également signalée par Doumenge (1997). Ces jeunes chasseurs semblent mal maîtriser la technique du piégeage et, surtout, le cycle de vie que les lignes de pièges imposent. Les taux de pourrissement importants observés résultent de visites insuffisamment fréquentes des piégeurs à des lignes disposées trop loin : 14,7 % chez Ngnegueu & Fotso (1996 : 21), 30 % chez Dethier (1995 : 90).

L'augmentation des distances de piégeage à des fins commerciales est nette dans les communautés de la périphérie du Dja.

A Mekas, 57 % des chasseurs pratiquent à plus de 15 km du village, en "grande forêt", voire à plus de 30 km du village. 64 % des animaux tués près du village (moins de 10 km) sont consommés ; à l'inverse, 64 % du gibier pris à plus de 20 km de Mekas sont destinés au commerce (Joiris & Tchikangwa 1995, Muchaal & Ngandjui 1999).

- **Au Gabon** : dans la région de Makokou, le déclin de l'économie locale, depuis 1986, pousse à rechercher des revenus dans la vente du gibier, qui est devenue la première source de revenus pour 47 % des ménages. Près de 20 % des chasseurs des villages alentours vendent régulièrement de la viande de brousse en ville (enquêtes de Lahm, 1993, citées par Steel 1994).

### **Le cas particulier des chasseurs-cueilleurs pygmées**

Les Pygmées (notamment Aka et Mbenzele en RCA et au Congo, Bagyeli au Cameroun, Baka au Cameroun, Congo et Gabon, Bakola au Congo et au Gabon) sont traditionnellement des chasseurs qui échangent une partie de leurs produits avec les agriculteurs qui vivent autour d'eux. Le dernier siècle et ses bouleversements socio-économiques ne les avaient pas laissés en dehors et leurs techniques de capture, ainsi que les modalités de partage et d'échange en ont été influencées (Bahuchet 1991). Aussi, une partie de ces groupes s'est impliquée dans la chasse commerciale, soit directement mais le plus souvent indirectement, en approvisionnant les commerçants divers, surtout lorsque ceux-ci sont les villageois avec lesquels les Pygmées entretiennent déjà des relations d'échange.

Quelques exemples :

- **Au Cameroun** (région du Ntem), deux femmes commerçantes se rendent,



chargées d'alcool et de sel, dans un camp de chasse de Bagyeli, à 5 h de marche, et y restent 10 jours pour se charger de viande fumée, au fur et à mesure des chasses (observations Bahuchet, 1985).

- Au **Congo** (Ouessou), 44 % de la viande consommée à Ouesso proviennent des chasses des Pygmées aka et baka qui vivent près de cette ville. Cependant, les chasseurs pygmées viennent rarement la vendre directement au marché; au contraire, elle est revendue en quasi-totalité par des commerçants, villageois ou citadins (enquêtes Thuret, APFT, 1997).
- Au **Gabon** (région de l'Ivindo), les jeunes Baka vont périodiquement chasser près des camps d'orpailleurs qui sont dispersés en forêt, pour leur vendre de la viande et gagner ainsi de l'argent. Ils reviennent ensuite vivre dans leur habitat permanent, des villages entourés de champs cultivés (observations Bahuchet, 1999).
- En **RCA** (région de Bayanga), Noss (1995) décrit la pratique de la chasse collective aux filets par les Aka et sa contribution au commerce local de viande et il en compare les effets au piégeage. Les Aka fournissent moins de 30 % de la viande vendue au marché de Bayanga. Cependant, les habitants de cette ville viennent se fournir directement chez les Aka à la fin des journées de chasse aux filets.

### **Les braconniers**

La récession et son cortège de licenciements a poussé hors des villes un grand nombre de chômeurs, renforçant le contingent des chasseurs professionnels.

- Au **Cameroun** : des "braconniers" professionnels, étrangers à la région, sont signalés ici et là (notamment dans le sud-est du Cameroun) ; ils vivent en camps de chasse à l'intérieur des massifs forestiers, sans contact avec les villages, et ils sont réputés dangereux, suspectés même d'être des repris de justice.
- Au **Gabon** : les chômeurs cherchent une activité plus rentable et moins contraignante que l'agriculture et s'impliquent dans la chasse commerciale. De nombreux campements de chasse se sont établis autour des réserves, près des gares ferroviaires et des chantiers forestiers. Certains sont même devenus des villages à la population hétérogène, où cohabitent des Gabonais de toutes les régions et des étrangers -notamment des équato-guinéens (enquêtes APFT, M. Indjiely).

### **Viande et argent**

Les villageois des forêts d'Afrique centrale fonctionnent depuis longtemps dans un système d'économie monétaire.

Au Sud Cameroun, la source principale de revenus était la culture du café mais surtout celle du cacao, massivement diffusée dès le début de la colonisation. Malheureusement, ces cultures de rente subirent ensuite des coups très durs, avec la chute importante des cours de 50 % en 1988<sup>5</sup>. Elle entraîna une cessation du ramassage par les acheteurs et, pour les paysans, des pertes de produits, de revenus, suivis bientôt par un abandon des cacaoyères. La dévaluation du Franc CFA en 1994 n'a pas favorisé la reprise des

exportations du cacao et elle a entraîné une hausse des prix des produits d'importation ; conjuguée à "la crise", elle a accompagné une augmentation du chômage dans les villes. Chute du cacao, dévaluation et crise ont concouru pour accroître les besoins monétaires des paysans. Ils ont donc dû trouver d'autres ressources susceptibles d'être vendues : deux cultures commercialisables (arachides et graines de courge) et la vente du gibier.

La part du commerce de viande dans le budget reste mal connue. Trop souvent, les rapports se fondent sur une évaluation du rapport monétaire possible par le prix au marché (cf. Ngnegueu & Fotso 1996) et très rarement sur l'observation des ventes de réels budgets de ménages.

En 1994-95, Joiris et Tchikangwa ont estimé les revenus des habitants de Mekas, à l'ouest de la réserve du Dja, mettant en évidence la prédominance du commerce du gibier. Alors que l'agriculture fournit 31 % des revenus (17 % par la vente du surplus des produits vivriers, 14 % seulement par le cacao), le gibier rapporte 51 % du budget des ménages : *"le gibier est devenu la première source de revenus au détriment des cultures de rente"* (Joiris & Tchikangwa 1995 : 23). Solly (1999, c. p.), dans le même village, analyse son attrait pour les jeunes, insistant sur le fait que la chasse procure peut-être un revenu minime, mais permanent, quasi "prédictible", alors que les revenus agricoles comme ceux du cacao demandent un difficile travail sur une année, pour un gain ponctuel et fluctuant. On ajoutera à cela que les plus jeunes n'ont pas de cacaoyère (elle appartient à leurs aînés) et, s'ils sont célibataires, ils n'ont pas non plus de champ vivrier. Le commerce de viande reste alors leur seule possibilité d'obtenir des revenus.

*La motivation des piégeurs de la forêt est simple : il s'agit de trouver les moyens d'assurer les besoins fondamentaux de sa maisonnée...*

### 1.3. VIANDE ET EXPLOITATION FORESTIÈRE

L'entreprise forestière entraîne quatre modifications du milieu naturel et humain :

- l'exploitation nécessite l'ouverture de pistes pour accéder aux troncs,
- l'évacuation des grumes nécessite le percement de routes pour les camions (grumiers),
- pendant la période d'abattage, les ouvriers (prospecteurs, layonneurs, abatteurs, ...) vivent en campement en forêt,
- l'hébergement des employés entraîne la construction d'un village, qui sera plus large si une scierie accompagne l'exploitation des grumes. Ces villages deviennent alors des bourgs, avec l'ensemble des familles, des services publics (gendarmerie, école, poste de santé), des commerces.

Ces facteurs n'ont pas les mêmes conséquences pour la chasse commerciale et n'impliquent pas les mêmes acteurs.

On doit distinguer :

- la facilité d'accès au cœur des massifs forestiers que procure l'ouverture des

pistes forestières - qui n'est une réelle facilité que pour des étrangers à la zone, qui se déplacent en véhicule à moteur, les autochtones utilisant leurs pistes pédestres traditionnelles ;

- l'éventuel transport de gibier par les grumiers, qui n'appartiennent pas toujours à la compagnie forestière ;
- la chasse pratiquée par les ouvriers de la société forestière ;
- la chasse pratiquée par les autochtones (qui n'ont généralement pas été embauchés par la société) et le commerce qu'ils effectuent vers le village de la compagnie.

L'établissement de bourgades de souvent plus de mille habitants entraîne des problèmes d'approvisionnement reflétant ceux que nous avons décrits pour Yaoundé. Ce nouveau marché augmente les capacités de vente offertes aux habitants de la région, en leur permettant des revenus que l'agriculture ne leur apporte plus.

C'est dans ce contexte que l'enquête de Dethier à Ekom se situe : toute la viande produite là est destinée au village forestier le plus proche (1995 : 78). Auzel cependant montre que seulement 7 % de la viande utilisée dans ce village ouvrier proviennent de la Réserve de biosphère du Dja, alors que 81 % proviennent des villages voisins, et 12 % sont produits sur place (recalculé à partir de 1999 : 71).

La viande de brousse est présente quotidiennement dans les villages de scierie. Une enquête menée par Bertieaux (Doucet & Bertieaux 1999) indique que la consommation quotidienne des 3500 habitants des deux sites d'une société au nord du Dja dépasse 600 kg. Dans la même région Auzel (1999) évalue à 48 tonnes la viande de gibier présente dans un village de scierie de 1400 personnes, pour une période d'enquête de 6 mois.

Les enquêtes d'Auzel (1999) menées au nord de Lomié indiquent cependant que le gibier y est paradoxalement relativement cher, même vendu au détail (en *laye*), en relation avec une demande forte et surtout avec des moyens suffisants (salaires et régularité d'emploi). Toutefois, les autres aliments (essentiellement du poisson de mer et du poulet congelés), présents en quantité sur le site restent peu attractifs, avec des prix qui restent identiques ou supérieurs à ceux du gibier : poulet congelé entier 1500 FCFA, poisson de mer congelé entier 1200 à 1600 FCA, soit au kilo entre 600 et 1000 FCA ; gibier entier 409 FCFA/kg ; gibier au détail 521 FCFA/kg. L'enquête de consommation révèle d'ailleurs que 48 % des repas seulement comportaient de la viande ; le gibier entre dans 21 % des plats, le poisson de mer dans 20 % et les animaux domestiques seulement dans 6 % (1999 : 78).

L'influence du commerce de viande sur l'alimentation des villages voisins doit être relevée : la viande sauvage n'est présente que dans 12 % des repas dans ces villages... C'est-à-dire que *les chasseurs préfèrent vendre leur chasse plutôt que la consommer*.

Wilkie *et al.* (1992 : 578), au Nord Congo, introduisent une autre complexité dans le système : certains salariés de la société profitent de leurs revenus pour acheter fusils et cartouches, qu'ils confient à des autochtones, devenant ainsi eux-mêmes commanditaires et commerçants de viande.



#### 1.4. TRANSPORTEURS ET COMMERÇANTS

Les cas où le chasseur vient vendre sa viande lui-même en ville sont les moins fréquents. Il pourra vendre à des véhicules (voiture sur la route traversant le village ; au passage du train au Gabon), mais la majorité de ventes se font à des intermédiaires, qui vont dans les villages et transportent le gibier vers les villes.

• **Au Cameroun**, dans les années 80, des femmes des villes, les *bayam salam* (pidgin de l'anglais *buy them, sell them*, "achète-les, vends-les"), venaient jusque dans les camps de chasse ou de pêche et convoiaient leurs produits jusqu'aux marchés des villes. Elles collectaient d'ailleurs aussi bien des produits vivriers (cf. N'Sangou 1985). Leur rôle dans l'économie informelle est toujours notable en 1999. Cependant, l'accroissement des licenciements et le manque d'embauche a provoqué une augmentation forte du nombre de collecteurs en attirant des chômeurs qui, eux, se spécialisent dans l'achat et la vente du gibier. Actuellement, les femmes *bayam salam* ne représentent plus que 30 % de l'effectif, les 70 % restant étant des hommes. La plupart des "collecteurs" effectuent un voyage de collecte une ou deux fois par semaine. Dans le même temps, la chaîne d'acheminement s'est considérablement complexifiée. Nos enquêtes ont permis de reconnaître sept types de chaînes, du chasseur au consommateur, comportant de plus en plus de maillons et d'intermédiaires (de 1 à 3 intermédiaires ; Tableau 4 ; enquêtes de K. Ioveva - cf. détails dans Bahuchet & Ioveva 1999).

La chaîne la plus fréquente comporte deux acheteurs intermédiaires (type 4) : le *collecteur* circule vers la forêt à la rencontre des chasseurs et achemine la viande vers la ville ; le *revendeur* la vendra, en ville, aux utilisateurs. Les revendeurs sont toujours des citoyens. Les collecteurs sont souvent des citoyens eux aussi, mais pas uniquement. Le collecteur peut approvisionner directement les consommateurs, soit en visitant à domicile ses clients réguliers, soit que les clients se rendent au point d'arrivée des colis, gare routière ou gare ferroviaire. C'est là aussi que viennent les revendeurs détaillants, généralement des femmes, qui vendront le gibier à l'étal, au marché, ou bien le prépareront pour le proposer en plat cuisiné.

Tableau 5 : Les types de chaînes du commerce de viande de brousse au Cameroun

	FORÊT	EN ROUTE		VILLE	VILLE
1)	chasseur			→	consommateur
2)	chasseur			→ revendeur	→ consommateur
3)	chasseur	→ collecteur			→ consommateur
4)	chasseur	→ collecteur		→ revendeur	→ consommateur
5)	chasseur	→ collecteur-chasseur		→ revendeur	→ consommateur
6)	chasseur	→ collecteur		→ vendeur en dépôt/vente	→ consommateur
7)	chasseur	→ collecteur	→ collecteur-revendeur de Yaoundé	→ revendeur	→ consommateur

Des relations personnelles et durables s'établissent entre les acteurs : le collecteur s'adresse aux mêmes chasseurs ; les revendeurs ont leurs collecteurs privilégiés ; les

consommateurs réguliers sont fournis par les mêmes revendeurs. Elles ont d'ailleurs pour but de garantir la régularité de l'approvisionnement et de la vente. Autre type de relations particulières : certains citadins fortunés confient leurs armes à feu à des chasseurs villageois, avec une entente sur leurs parts respectives. L'emploi d'un fusil permet de tuer d'autres animaux que les pièges, notamment des singes et surtout des gros mammifères (Potamochère, anthropoïdes, Éléphant).

**Au Gabon**, les chasseurs s'en remettent à un commerçant, qui leur fournit d'ailleurs le matériel nécessaire (fusil, cartouches, lampes). Ces commerçants (la plupart du temps des femmes) investissent (notamment dans des congélateurs), ils prêtent le matériel aux chasseurs, qui devront rembourser en nature (gibier). Les plus habiles revendeurs s'efforcent de multiplier les contrats auprès de plusieurs chasseurs. Lahm (1993) rapporte que seulement 17 % des chasseurs de Makokou vont vendre directement leur viande en ville, les autres s'en remettant à des intermédiaires. Les pièces de gibier à vendre sont souvent suspendues devant la maison, au bord de la route.

### **L'acheminement**

La circulation du gibier s'effectue de diverses manières. Le collecteur se rend dans les villages à pied, en mobylette ou en petite moto, plus rarement en voiture. L'acheminement vers la ville se fait en voiture, en transports en commun (taxis collectifs, cars, camions, éventuellement grumiers, ...). Cependant, le train s'avère le moyen de transport favori, tant au Cameroun qu'au Gabon. A Kinshasa, comme à Ouesso, c'est le fleuve qui joue ce rôle.

Ainsi, à Yaoundé, environ 20 % seulement de la viande arrivent par la route, mais 80% sont acheminés par le chemin de fer (cf. le récit d'un voyage par Ioveva 1998).

Les routes étant très surveillées par les agents des Eaux et Forêts (qui, à l'inverse, contrôlent peu les trains), les collecteurs craignent de se faire confisquer toute leur marchandise. La gare constitue donc la "plaque tournante" de la vente de viande de brousse. C'est là que revendeurs, restaurateurs et ménagères viennent chercher leur viande, pour avoir des prix plus avantageux auprès des collecteurs.

Le commerce de viande cherche toujours la clandestinité pour se développer ; de ce fait, les transporteurs utilisent toutes les faiblesses de la surveillance des voies de circulation. Aussi, l'amélioration des routes ne provoquera pas automatiquement une augmentation du trafic de viande, car celle-ci s'accompagne fréquemment d'un accroissement temporaire de la surveillance. A l'inverse, des chemins habituels pourront être préférés si les contrôles y sont peu efficaces (cas du train ou des ports).

### **Les prix et la vente**

L'évaluation des prix de vente et d'achat aux différents points de la chaîne est extrêmement difficile. Ils varient d'une localité à l'autre mais, surtout, outre que les différents acteurs n'aiment guère en discuter, ils n'en évaluent pas les frais et coûts. Enfin, les prix ne montrent pas non plus une grande régularité. Les estimations qui sont présentées dans les divers rapports sont d'ailleurs extrêmement variables.

On peut énoncer quelques constatations, issues de nos enquêtes.

- L'accessibilité augmente le prix de vente. Ainsi, la viande vendue dans des villages à proximité relative de Yaoundé est plus chère que celle proposée dans des localités éloignées, à l'accès par route plus difficile (Tableau 6).

Tableau 6 : Les prix au village : achat au chasseur, au Cameroun

KI : K. Ioveva, SC: S. Cogels, enquêtes APFT.

		1	2
		<i>Lomié</i> enquêtes KI (97)	<i>Mvilimengale</i> enquêtes SC (98)
Gros gibier (12-20 kg)	<i>Cephalophus dorsalis</i> , <i>callipygus...</i>	3500	6000-8000
Gibier moyen (3-9 kg)	Singe	1000-1500	1500-2500
Gibier moyen (3-9 kg)	Céphalophe bleu	1000-1500	1500-2000
Rongeurs (2,5-5 kg)	Athérure, Aulacode	800-1000	1000-3000
Petit gibier (2,5-5 kg)	Pangolin	800-1000	800-1500

KI : K. Ioveva, SC: S. Cogels, enquêtes APFT.

- Les écarts de prix vont croissant du gros gibier aux plus petits animaux : alors que les prix des parts de grands mammifères débités sont multipliés par 3 environ du chasseur au consommateur, ceux du gibier moyen (entier) passent de 1 à 4 et ceux du petit gibier (Athérure et Aulacode) de 1 à 8 (Tableau 7).
- La vente au détail permet au revendeur d'augmenter son bénéfice. Le dépeçage des animaux qui s'effectue entre le collecteur et le revendeur, ainsi que le débitage, entre le revendeur et le consommateur, permettent un bénéfice notable.
- Le prix du gibier subit des variations saisonnières. Il baisse en saison des pluies (meilleure saison de piégeage), s'accroît en saison sèche (nombre de chasseurs se consacrent alors aux travaux des champs) ; il augmente aussi les jours de paye des salariés, lorsqu'il y a plus d'argent donc plus de possibilités pour acheter ce que l'on aime !
- Dans l'ensemble de la chaîne, c'est au niveau du revendeur que le plus de bénéfices est possible.

Tableau 7 : Prix du gibier entier en FCFA en 1996-97 (100 FCFA = 1 FF), au Cameroun

		1	2	3
		achat au chasseur	achat au revendeur	vente au consommateur
Gros gibier (12-20 kg)	<i>Cephalophus dorsalis</i> , <i>callipygus...</i>	3500	6500	9000
Gros gibier en "boules"	Buffle, Eléphant (boucané 10 kg)	3500	5500	9000
Gibier moyen (3-9 kg)	Singe, Céphalophe bleu	1250	2500	4500
Petit gibier (2,5-5 kg)	Athérure, Aulacode, Pangolin	900	4000	7000

- Au Gabon, Lahm (1993) précise que les prix sont multipliés par au moins 4 au marché de Libreville (Tableau 8).

Tableau 8 : Exemples de prix au Gabon en 1990 (d'après Lahm 1993 : 117)  
(prix en FCFA, avant dévaluation : 100 FCFA = 2 FF)

	1	2	3
	<i>Village</i>	<i>Makokou</i>	<i>Libreville</i>
<i>Céphalophes rouges</i>	5000-7000	8000-10000	10000-15000
<i>C. bleu</i>	2000-2500	3000-3500	5000-6000
<i>Cercopithèque</i>	2500-3000	4000-5000	6000
<i>Athérure</i>	1500-2000	3000-4000	6000-8000

Le prix de vente du gibier aux différents maillons de la chaîne est un subtil compromis entre les frais des intervenants, les lois de l'offre et de la demande et tout simplement le champ du possible ! La baisse de revenus des citoyens se marque fortement, la vente au détail du gibier en est une manifestation. Incapables de mobiliser la somme nécessaire à l'achat d'une pièce de gibier entière, les consommateurs se voient contraints d'acheter au détail, mais plus cher. Parallèlement, la vente au détail permet au revendeur des bénéfices plus importants.

## 1.5. AU DELÀ DES FRONTIÈRES

### Le commerce transfrontalier

Dans cette région d'Afrique centrale, la diversité des niveaux de vie entre les pays, comme l'habitat hétérogène, où alternent des zones densément peuplées et des espaces de forêt inhabitée, influencent fortement le commerce transfrontalier, notamment en ce qui concerne la viande de gibier. Le fait que les mêmes ethnies vivent souvent de part et d'autre des frontières le favorise également.

- Au niveau de la chasse : les chasseurs frontaliers viennent chasser dans les zones forestières peu peuplées du pays voisin ; par exemple au sud-est du Cameroun, où viennent les Congolais de Souanké ; au nord du Gabon, qui attire les chasseurs camerounais de Djoum. Les chasseurs professionnels de Guinée équatoriale viennent s'installer pour tenter leur chance dans les forêts sous-peuplées du Gabon.
- Au niveau du commerce : le pays riche qu'est le Gabon draine la viande de la Guinée équatoriale voisine.

### Exportation vers l'Europe<sup>6</sup>

A intervalles réguliers, la presse européenne et américaine mentionne l'existence d'un trafic de gibier africain dans les pays d'Europe, destiné à des fins alimentaires. L'importation d'animaux, à des fins privées ou commerciales, permet aux migrants de disposer d'aliments du pays dans un contexte d'exil. Toutefois, l'ampleur de ce trafic et des volumes qu'il concerne est marginale. Son intérêt se formule d'abord en termes sociologiques. Ainsi, une enquête menée auprès de Camerounais qui résident en région



parisienne et de commerçants agissant dans le domaine de l'alimentation exotique a permis de cerner les motivations économiques et sociales qui président à la consommation et à la distribution du gibier en milieu migrant (Bouly de Lesdain 1999).

Tout d'abord, rappelons que la consommation de gibier africain ne concerne qu'un groupe restreint de migrants, originaires des régions forestières. La plupart des Sahéliens, qui sont majoritaires en France, dédaignent cette viande pour des raisons religieuses (abattage non conforme à la loi musulmane) ou culturelles (répugnance à l'encontre de ce symbole de l'alimentation forestière). Cette restriction quant aux groupes de consommateurs (demande) s'ajoute à celles posées par la législation française et internationale. La viande de brousse, en effet, ne répond pas aux normes sanitaires en vigueur sur le territoire français.

La vente de cette viande est donc interdite, mais non sa consommation. Les espèces protégées par la Convention de Washington (CITES) sont, quant à elles, interdites à la vente comme à la consommation. La vente de gibier tombe donc sous le coup de la loi à deux titres.

On distingue les transferts à des fins privées, destinés à une consommation personnelle, des transferts à des fins commerciales.

- Les transferts à titre privé

Une partie des migrants originaires des régions forestières reçoivent de leurs parents et amis restés au Cameroun des denrées alimentaires, parmi lesquelles figure parfois du gibier. Ces transferts matérialisent un réseau de relations qui lie le migrant à l'espace d'origine (pourvoyeurs et destinataires) et les migrants entre eux, puisque les denrées reçues seront l'occasion d'une consommation collective.

- Les transferts à des fins commerciales

Les circuits de vente du gibier se répartissent entre les commerces, officieux et officiels, et les restaurants. Le gibier étant interdit à la vente, les prix augmentent, tandis que la commercialisation est officieuse et donc nette d'impôt.

Il reste difficile d'évaluer les profits tirés de la vente. Mais ils sont suffisamment élevés pour que des personnes qui reçoivent un colis de viande de parents ou d'amis en sacrifient la consommation et le destinent à la vente.

Ainsi, un grossiste, propriétaire de plusieurs boutiques de produits exotiques en France, attribue sa réussite commerciale à la vente de gibier : au moment de l'enquête, un porc-épic<sup>7</sup> lui coûtait 50 FF, il le revendait 100 FF en gros et 150 FF au détail – 300 FF avant la dévaluation.

L'importation clandestine tient au caractère spéculatif du négoce. Les commerçants ne sont pas les seuls à distribuer du gibier. Des particuliers financent ainsi leur séjour en France par la vente officieuse de ce bien auprès d'une clientèle de foyers. La viande figure parmi d'autres denrées, comme le poisson ou encore le manioc. Au sein de cette catégorie de distributeurs, on distingue les personnes qui résident en France de celles qui y séjournent ponctuellement.

Vendre du gibier n'est pas sans risque et, à cet égard, l'effet dissuasif de la répression est indéniable. Des commerçants africains, qui ont dû temporairement fermer les portes de leur établissement et s'acquitter d'une forte amende, rechignent désormais à distribuer

ce type de biens. Les conséquences d'une saisie des Douanes à l'aéroport de Roissy sont identiques.

En France, l'abondance de sources protéinées ne justifie pas d'un point de vue nutritionnel la consommation de gibier. De plus, la législation en restreint la vente et, en raison de la loi de l'offre et de la demande, en augmente les prix. Certains vont surmonter ces contraintes pour consommer *ponctuellement* un plat de gibier, ce qui conforte l'autonomie culturelle vis-à-vis des exigences biologiques. Les représentations attachées à cette viande perdurent au delà de la migration. L'ampleur macroéconomique de la vente de gibier reste difficile à établir, puisque l'activité est officieuse. La description des réseaux de distribution de la viande de brousse rappelle l'imbrication des espaces dans lesquels évoluent les populations forestières. Isoler la forêt de cet ensemble, c'est nier une réalité sans laquelle on ne peut envisager d'action. Ainsi, l'exportation de gibier sur la France est connue des Camerounais au pays et peut influencer leur perception de cette viande.

#### 1.6. "LA FILIÈRE VIANDE DE BROUSSE"

En réalité, le commerce de la viande de brousse est une partie intégrante de "l'économie informelle", il fonctionne en dehors des règles économiques du commerce tel que le conçoivent les intervenants occidentaux. Chaque acteur accorde son activité et ses prétentions à ses besoins immédiats et aux possibilités de ses clients, et non pas à ses coûts et revenus.

Collecteurs comme revendeurs sont conscients de la faiblesse du pouvoir d'achat de leur clientèle des villes. Ils limitent donc leurs prétentions, sous peine de ne pouvoir vendre leur gibier. A l'inverse, les chasseurs bénéficient de la concurrence : le nombre élevé de collecteurs leur permet d'augmenter leurs prix de vente en vendant au plus offrant. Tous néanmoins touchent des revenus non négligeables de la vente de viande sauvage, plus élevés que n'importe quel emploi salarié et plus réguliers que la production agricole.

Du piégeur au village à l'acheteur en ville, les chaînes de commercialisation s'avèrent singulièrement complexes et diverses. Habitant des villages forestiers, le chasseur cherche, à travers la chasse à but commercial, à couvrir les frais inhérents à la vie de sa famille, tout en la nourrissant. N'obtenant plus de gains suffisants avec la culture de cacao, il cherche aussi à diversifier ses activités, ajoutant à la vente de produits agricoles la commercialisation de produits forestiers (cf. Trefon & Defo 1999). Certains cherchent à devenir chasseurs spécialisés, à temps plein, voire en devenant collecteur de viande. Le citadin, quant à lui, cherche essentiellement à se nourrir quotidiennement au meilleur coût, avec le produit qu'éventuellement il préfère. Parmi les petits métiers qui permettent de nourrir une famille, la vente au marché de viande de brousse est accessible aux femmes, qui peuvent même se faire "vendeuse à la marmite". La crise économique et son cortège de licenciements ayant fourni leur contingent de chômeurs, les plus entreprenants d'entre eux cherchent à se tirer d'affaire dans un type de commerce inédit, en allant chercher eux-mêmes la viande en brousse auprès des chasseurs. Les risques de ce métier sont cependant nettement contrebalancés par les gains. L'exiguïté des revenus monétaires des acheteurs aux divers niveaux de la chaîne incitent chaque intervenant à proposer des

prix de vente plus improvisés que calculés, afin de maintenir une balance délicate entre le gain nécessaire et le produit possible (Fig. 3).

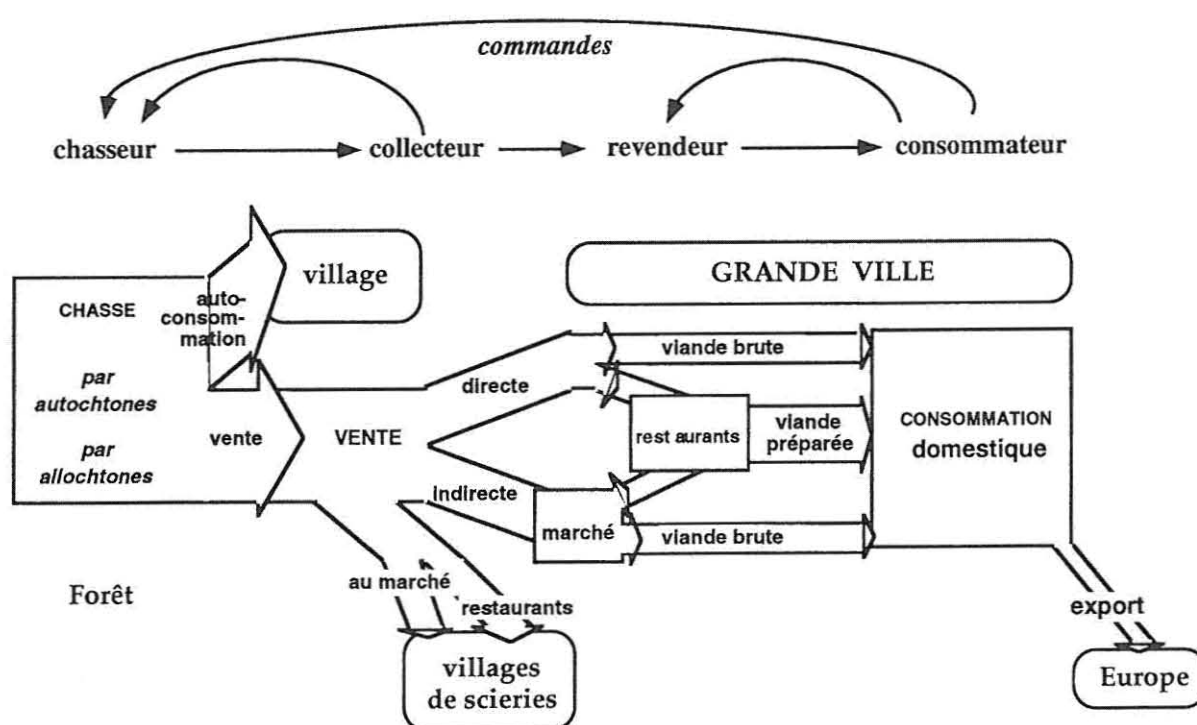
**La viande de brousse :**

- un aliment apprécié
- un produit facile à obtenir
- des gains garantis.

Se dégage ainsi la motivation banale des acteurs du commerce de la viande de brousse : *il s'agit de gagner sa vie !* Pour certains, le commerce de viande peut être une entreprise lucrative, bien que saisonnière et aléatoire.

*Mais pour tout un peuple de gagne-petit, la filière viande d'Afrique centrale s'avère surtout être une source de maigres revenus permettant essentiellement de survivre dans un contexte économique dérégulé et étique.*

**La filière "viande de brousse" au Cameroun**





## 2. COMPARAISON AVEC LES AUTRES RÉGIONS ACP

### 2.1. LES GUYANES

#### Chasses commerciales en Amazonie

L'importance des produits animaux dans l'approvisionnement alimentaire des communautés amérindiennes est bien connue ; comme en Afrique, les animaux domestiques n'interviennent pas dans l'alimentation. De ce fait, pêche, chasse et ramassage fournissent la quasi totalité des protéines.

L'attention avait été attirée sur les conséquences de l'introduction des armes à feu (cf. Hames 1979, Paolisso & Sackett 1985), ainsi que sur les différences de stratégies entre les Amérindiens et les populations nouvellement arrivées en forêt, paysans originaires d'autres provinces ou colons divers (cf. Redford & Robinson 1987). En Amazonie comme en Amérique centrale, la chasse commerciale n'est pas destinée en premier lieu à la consommation de la viande, mais à l'exportation d'animaux vivants (notamment perroquets et singes) et à la production de matières animales : plumasserie, écailles de tortues marines, cuir, peaux de reptiles (serpents et caïmans, cf. Stearman & Redford 1992)<sup>8</sup>.

#### Commerce de viande dans les Guyanes

Les séjours de terrain d'APFT en Guyane française et en Guyana ont toutefois montré qu'un commerce de viande se mettait en place, dans la proximité des agglomérations, en partie en raison de l'abandon de la chasse et de la pêche de subsistance par une partie des populations rurales.

- En **Guyana**, dans la région de la rivière Barima au Nord-Ouest, l'implantation d'une société d'exploitation des cœurs de palmiers oriente l'ensemble des activités économiques des populations amérindiennes. Les communautés les plus proches de l'usine fournissent de la viande provenant des chasses aux employés. Les informateurs relèvent que "les grosses pièces étaient autrefois divisées et partagées entre parents et alliés ; de nos jours, les rares fois où la chasse rapporte de grandes quantités de viande, la majeure partie est vendue à AMCAR, au seul profit de la famille du chasseur. Les anciens sont consternés du développement de cette pratique au cours de la dernière décennie et la rendent responsable de la raréfaction du gibier dans la région" (Roopnaraine & van Andel, *Rapport Caraïbes*, p. 269). Relevons aussi l'importance de la collecte des animaux vivants dans cette région (perroquets Ara et amazones, boas, singes-écureuils,...).
- En **Guyane française**, le commerce de viande s'effectue d'une part par des chasseurs professionnels brésiliens, d'autre part par les guyanais, créoles et Amérindiens. Le processus a été observé sur le Maroni (autour de la bourgade de Maripasoula) et sur l'Oyapock (autour de St Georges de l'Oyapock). A St Georges, chez les Palikur, 38 % du produit des chasses est commercialisé, en majorité au sein de la communauté (cf. Ouhoud-Renoux, *Rapport Caraïbes*, p. 258). On relève la même tendance chez les Wayana du Maroni, où la baisse du gibier liée à la fixation des villages est incriminée pour expliquer la vente à l'intérieur des villages mêmes. L'argent est devenu nécessaire notamment pour acheter l'essence et les moteurs hors-bord, se vêtir, acheter les fourniture scolaires, etc., ce qui poussent les Wayana à chasser et pêcher davantage pour en

vendre le produit en ville (Maripasoula), aux orpailleurs en forêt, voire à d'autres familles wayana. (cf. Chappuis, *Rapport Caraïbes*, p. 331). Relevons l'usage croissant des congélateurs.

Par ailleurs, comme en Afrique, nos enquêtes montrent que le prix du gibier est très attrayant par rapport aux autres viandes commercialisées (Tableau 9).

*Tableau 9 : Exemples de prix en Guyane française*

<i>Bas morceaux de boeuf</i>	50 F/kg
<i>Porc</i>	50 F/kg
<i>Poulet</i>	30 F/kg
<i>Maquereau</i>	30 F/kg
<i>Autres poissons</i>	50 à 60 F/kg
<i>Poissons locaux</i>	25 à 40 F/kg
<i>Gibier (mammifères)</i>	St Georges : 20 F/kg Maripasoula : 40 F/kg

L'accroissement de ce commerce de viande a justifié en 2000 la mise en place d'un programme spécifique par le Ministère de l'environnement, à l'échelle du département. On peut d'ores et déjà souligner que :

*“La commercialisation de produits naturels à faible taux de renouvellement (viande de chasse, poissons, oiseaux vivants) est un indicateur fort du changement de perception de l'environnement. Obéissant surtout à une demande externe, elle implique des chasses, des pêches ou des collectes toujours plus rapides, toujours plus intensives et toujours plus sélectives.”*  
(Grenand, *Rapport Caraïbes*, p. 407).

## 2.2. MÉLANÉSIE

### Papouasie-Nouvelle-Guinée

L'importance de la chasse pour l'approvisionnement alimentaire des communautés rurales forestières de Nouvelle-Guinée reste forte, même si elle peut décroître localement (par exemple à Nokopo, à l'Est, cf. Kocher-Schmid, *Rapport Mélanésie*, p. 140). Sur un plan régional, des produits animaux autres que la viande font depuis longtemps l'objet de commerce à longues distances, notamment les plumes de Paradisiens et les peaux d'opossums. C'est encore le cas par exemple dans les marchés de la région d'Oksapmin, où les villageois viennent vendre œufs de mégapodes et peaux d'opossums, qui servent à faire des sacs traditionnels en cordelettes (cf. Brutti, chapitre *Oksapmin*, *Rapport Mélanésie*, p. 156).

L'isolement des nombreuses communautés forestières limite l'intérêt du commerce de viande, sauf à proximité des centres urbanisés, dont la taille s'accroît. Ainsi les villageois

de la périphérie de la petite ville de Vanimu, au Nord-Ouest, vont-ils y vendre les produits de leurs jardins, ainsi que ceux de leurs sorties en forêt, plantes, fruits, feuilles et champignons, œufs de poules mégapodes et de casoars et gibier (marsupiaux divers et porcs, qui dans cette région vivent à l'état semi-sauvage ; cf. Kocher-Schmid *et al.*, chapitre *Vanimu, Rapport Mélanésie*, p. 70). La vente de produits tirés du gibier (viande et peaux) est ainsi la deuxième source de revenus de la communauté pawia à Pio-Tura - après les compensations matrimoniales ! (cf. Ellis, *Rapport Mélanésie*, p. 24).

Une enquête sur l'un des principaux marchés de la capitale Port Moresby a montré que la viande sauvage représente 38 % du revenu du marché, avec plus de 200 kg en vente chaque jour (relevé de 21 jours en 1993, d'après Sekhran *et al.* 1995, p. 284, communiqué par C. Kocher-Schmid).

### Vanuatu

A la différence de la Nouvelle-Guinée, la faune de Vanuatu ne compte pas de marsupiaux et très peu d'autres mammifères (chauves-souris et roussettes, dugongs, dauphins). Par contre, les animaux domestiques introduits se sont ensauvagés (cochons et bœufs redevenus sauvages). En revanche, la faune aviaire est importante et comporte plusieurs gros oiseaux (gallinacés, columbidés).

La chasse au petit gibier sauvage (roussettes, tortues, pigeons verts, crabes de cocotier) reste destinée à l'autoconsommation, même si l'on peut en trouver parfois sur les marchés et dans quelques restaurants de la capitale. Leur consommation reste encore une " curiosité gustative " pour de rares touristes (*Civet de roussette au vin rouge, Pigeon vert aux petits pois et lardons*). Ce n'est pas le cas du crabe de cocotier, largement présent sur les marchés, dans les commerces et restaurants, car très apprécié par la clientèle expatriée (locaux, touristes).

Toutefois, grâce à son élevage bovin " biologique " (réputé pour être l'un des meilleurs du monde), une mer riche (et encore peu exploitée) et un désintérêt croissant pour les espèces animales sauvages, celles-ci ne sont pas en danger (D. Greindl, *in litt.*)

## CONCLUSION : QUELLES POSSIBILITÉS D'ACTION ?

Nous pouvons à présent caractériser l'ensemble des paramètres mis en œuvre dans le commerce de la viande de brousse en forêt équatoriale. Il résulte d'une succession de choix, qui s'offrent aux acteurs, villageois et citadins (Tableau 10). A l'évidence, les choix observés localement ne recouvrent pas l'ensemble des possibilités, qui restent autant de voies à explorer, mais ils soulignent déjà des contraintes culturelles difficilement surmontables. Pourquoi les produits non ligneux ou la confection d'artisanat d'art n'offrent-ils que peu de ressources aux villageois ? Pourquoi les œufs, le lait ou les haricots entrent-ils peu dans l'alimentation des citadins ?

Tableau 10: Une succession de choix multiples

• **le villageois :**

- agriculture de rente
- travail salarié
- chasse commerciale
- pêche commerciale
- collecte de produits non ligneux

• **le travailleur citadin :**

- travail salarié
- artisanat
- commerce : - de produits vivriers
  - de biens manufacturés
  - de gibier

• **le consommateur :**

- poisson
- animaux domestiques
- gibier
- protéines végétales, œufs

Le fait que toutes les réponses à ces choix désigne le gibier comme meilleure possibilité doit être pris en compte par les agents de développement. Il importe d'agir *en amont* du système du commerce du gibier et non pas au niveau de la répression de la chasse et du commerce.

L'ensemble des recherches quantifiées conduites ces dernières années sur l'ensemble du bassin congolais montrent à la fois que la chasse commerciale fournit le revenu principal de ceux qui la pratiquent, qu'elle touche un nombre d'espèces animales très limité et qu'elle excède les capacités de reproduction de la plupart des espèces. Pour les espèces couramment consommées, notamment les ongulés et les primates, le seuil critique est dépassé et une chasse se poursuivant avec la même intensité conduit à une diminution des populations sauvages ; elle n'est pas *perdurable*.

Si des actions sont nécessaires, en préliminaire, il est impératif de reconnaître la contribution de la faune sauvage à l'approvisionnement alimentaire des habitants des zones forestières. Cela signifie que toute mesure d'interdiction devra être accompagnée de *substitutions*.

Intimement lié à la crise économique frappant l'Afrique centrale et révélateur d'une situation sociale problématique, le commerce de viande sauvage, plus que tout autre, impose au décideur de prendre en compte *à la fois* la conservation de la biodiversité *et* le développement durable. Par le fait du grand nombre de ménages qui tirent une ressource médiocre de cette activité, toute intervention doit impérativement évaluer les besoins économiques de *l'ensemble* de la population de la région forestière.

- La "filière viande de brousse" en Afrique centrale réunit deux domaines géographiques dont les contextes socioéconomiques diffèrent grandement : les villages forestiers d'une part, les zones urbanisées de l'autre.
- Elle touche deux problèmes distincts : l'approvisionnement des villes ; la production agricole et le développement économique des terroirs et des villages.
- Enfin, elle met en jeu trois types d'intervenants, dont les motivations sont différentes : les chasseurs, les intermédiaires et les consommateurs.



## RECOMMANDATIONS

En tenant compte des besoins manifestés par les divers intervenants, on peut dégager les éléments suivants :

- **Au niveau des piégeurs au village :**

La cause du mal ne réside pas tant dans la consommation de la viande de gibier par les villageois que dans sa *commercialisation*, dont la motivation est le manque de revenus monétaires. A cela s'ajoute le danger de la *spécialisation* qui se dessine : les jeunes chasseurs tendent à être *uniquement* chasseurs. Cela entraîne une pression excessive sur la ressource, une négligence de l'agriculture vivrière (au détriment donc du régime alimentaire). Au contraire, le système économique paysan est fondé sur une diversification et une complémentarité des activités de production (cf. Bahuchet, ce volume, chapitre *Les systèmes de production*). Les principaux piégeurs sont les jeunes hommes, dépourvus d'emplois et de possibilités de développement agricole. S'il convient bien de leur proposer **des ressources alternatives** au gibier (le cacao ayant perdu ce rôle), une substitution pure et simple serait illusoire. La collecte des produits non-ligneux, notamment, s'est avérée souvent réalisée en sus de la chasse commerciale (c'est le cas pour le rotin au Cameroun, cf. Trefon & Defo 1999). Les efforts doivent porter, d'une part, sur une *régulation* de l'activité de piégeage (et non sur sa suppression), d'autre part sur la complémentarité des activités, afin de maintenir la diversité propre aux systèmes forestiers. La régulation portera par exemple sur une amélioration de la surveillance sur une base communautaire des lignes de piège et sur la recherche de techniques de chasse plus sélectives (H. S. Newing, *in litteris*).

- **Au niveau des villes :**

- a) les citadins mangent de la viande de brousse, qu'ils apprécient grandement, parce qu'elle leur est proposée à des tarifs compétitifs avec la viande d'animaux d'élevage. Pour limiter la demande en gibier, il faut donc **favoriser l'approvisionnement des villes en viande domestique** et en poisson *à plus bas prix*. Le même raisonnement vaut pour les bourgades industrielles et les scieries. Il convient donc d'étudier les dispositifs économiques nécessaires à une meilleure diffusion des viandes et poissons ;
- b) les chômeurs formant le principal contingent de collecteurs de gibier, des emplois réglementés, accompagnés d'une réelle

surveillance des routes et des saisies des viandes illicites devraient réduire l'attrait de ce métier. Il faut cependant insister sur la nécessité d'harmoniser les lois avec les réalités locales (cf. Trefon & de Maret 1999).

• **Au niveau des scieries :**

L'impact des villages de scierie sur la faune devrait être limité à la fois par un approvisionnement des employés en protéines domestiques à moindre prix, l'interdiction de l'accès aux pistes de débardage aux chasseurs extérieurs à la région et une surveillance accrue des grumiers susceptibles de transporter le gibier vers les villes.

• **Potentialités de l'élevage des rongeurs géants :**

En Afrique, les animaux préférés par tous les consommateurs sont les athérures, les aulacodes et les pangolins : les citadins les payent une fortune, alors que les chasseurs ne les mettent pas en vente car ils les réservent à leur propre consommation. Athérures et aulacodes sont aussi des animaux qui circulent aisément dans les forêts anthropisées et les plantations. En Amazonie, les pacas et les agoutis (ainsi qu'un cervidé) se comportent de même. Ce caractère devrait favoriser un piégeage mené dans des "élevages extensifs" liés à une agroforesterie raisonnée qui permettrait d'alimenter les villageois. On s'inspire ici du *Garden Hunting* décrit par Linarès (1976) pour l'Amérique centrale (cf. Hladik 1996, Dounias & Hladik 1996 pour l'Afrique ; Redford, Klein & Murcia 1992 et Grenand 1992 pour les Néotropiques).

Parallèlement, ces rongeurs ont montré leur aptitude à l'élevage (cf. Smythe 1991 pour l'Amérique du sud, et Feer 1993 pour une synthèse générale). Des élevages disposés à la périphérie des villes devraient permettre d'approvisionner heureusement les marchés urbains. En revanche, des élevages traditionnels (c'est-à-dire en cages) proposés dans les villages ne sauraient rencontrer l'adhésion des paysans, qui préféreront toujours aller attraper les "vrais" animaux, ceux de la forêt, que l'on n'a pas besoin de nourrir. C'est d'ailleurs ce à quoi l'expérience a conduit les promoteurs du projet "Elevage de Petit Gibier" au Gabon (cf. Jori 1997) : après des essais dans des villages de province, l'élevage a été implanté avec succès dans la périphérie de Libreville.

*On préconise donc une gestion des populations sauvages de gros rongeurs en liaison avec l'agriculture et un élevage de ceux-ci autour des villes.*

## BIBLIOGRAPHIE

- Anadu, P. A., P. O. Elamah & J. F. Oates. 1988. The bushmeat trade in Southwestern Nigeria: a case study. *Human Ecology* 16(2) : 199-208.
- Asibey, E.O.A. 1974. Wildlife as a source of protein south of the Sahara. *Biological Conservation* 6 : 32-39.
- Asibey, E.O.A. & G. S. Child. 1990. Aménagement de la faune pour le développement rural en Afrique subsaharienne. *Unasylva* 41(161) (consultable sur la toile : <http://www.fao.org/waicent/faoinfo/forestry/unasylva/>).
- Auzel, P. 1999. *Sites forestiers industriels et durabilité de l'exploitation de la faune dans le sud-est du Cameroun*. Mémoire de DEA, Faculté universitaire de Gembloux.
- Aveling, C. 1999. Le forum *bushmeat*. *Canopée* 14 : 15.
- Bahuchet, S. 1991. Les Pygmées d'aujourd'hui en Afrique centrale. *Journal des Africanistes* 61(1) : 5-35.
- Bahuchet, S. 1996. La mer et la forêt : ethnoécologie des populations forestières et des pêcheurs du Sud-Cameroun. In *Bien manger et bien vivre. Anthropologie alimentaire et développement en Afrique intertropicale : du biologique au social*, Froment A. et al., eds., 145-154. Paris : L'Harmattan-Orstom.
- Bahuchet, S. 1998. Le cacao et l'antilope ou : pourquoi il ne faut pas laisser faire du chocolat à l'huile végétale... (le cas du Cameroun). *APFT Briefing* 9 (février). (<http://www.ulb.ac.be/soco/apft/GENERAL/PUBLICAT/BRIEF/BRIEFFR.HTM>)
- Bahuchet, S. & P. Grenand. 1994. Synthèse des interactions entre l'homme et la forêt tropicale. In *Situation des populations indigènes des forêts denses et humides*, Bahuchet S., coord. Luxembourg : Commission européenne.
- Bahuchet, S. & K. Ioveva-Baillon. 1998a. Viande sauvage et restauration de rue au Cameroun : le cas de Yaoundé. *APFT Briefing* 8 (février).
- Bahuchet, S. & K. Ioveva-Baillon. 1998b. Le rôle de la restauration de rue dans l'approvisionnement des villes en viande sauvage : le cas de Yaoundé (Cameroun). In *Villes du Sud et environnement*, Bley D. et al., eds., 171-182. Chateaufort de Grasse : Ed. du Bergier.
- Bahuchet, S. & K. Ioveva-Baillon. 1999. De la forêt au marché : le commerce de gibier au sud du Cameroun. In *L'homme et la forêt tropicale*, Bahuchet S. et al., eds., 533-558. Chateaufort de Grasse : Ed. du Bergier.
- Bouly de Lesdain, S. 1999. *Femmes camerounaises en région parisienne*. Paris : L'Harmattan.
- Caldecott, J. 1988. *Hunting and wildlife management in Sarawak*. Gland : IUCN.
- Chardonnet, P. (Ed.). 1995. *Faune sauvage africaine : la ressource oubliée*. 2 t. Luxembourg : Commission européenne.
- Colyn, M. et al. 1987. Données sur l'exploitation du "petit et moyen gibier" des forêts ombrophiles du Zaïre. In *Wildlife management in Sub-Saharan Africa*, Clers B. de, ed., 110-145. Paris : Fondation internationale pour la sauvegarde du gibier.
- de Vos, A. 1977. Game as food. *Unasylva* 29(116) : 2-12 (consultable sur Internet).
- Dei, G. J. S. 1989. Hunting and gathering in a Ghanaian rain forest community. *Ecology of Food and Nutrition* 22 : 225-243.
- Dethier, M. 1995. *Etude chasse*. Yaoundé : ECOFAC.
- Dethier, M. 1998. *La chasse villageoise à Kompia*. Gembloux – Bruxelles : APFT/Projet Forêts Communautaires.
- Doucet, J.-L. & P. F. Bertieaux. 1999. Exploitation forestière et recrudescence de la chasse : le cas d'une concession implantée au Cameroun. *L'Aïélé* 1 : 5-6.
- Doumenge, C. 1997. Bilan général du braconnage : revue des principaux problèmes et de leurs conséquences. In *Actes du colloque national sur la lutte contre le braconnage*, 45-55. Libreville : Ministère des Eaux et Forêts et du Reboisement, Projet Forêts et Environnement.
- Dounias, E. 1993. *Dynamique et gestion différentielle du système de production à dominante agricole des Mvae du sud Cameroun forestier*. Thèse de doctorat, Université Montpellier II.



- Dounias, E. 1993. *Le cable pris au piège de la conservation*. Technologie du piégeage et production cynégétique chez les Mvae du sud Cameroun forestier. In: Bahuchet *et al.*, eds., *L'homme et la forêt tropicale*, Ed. du Bergier, Travaux de la Société d'Ecologie Humaine / APFT, pp. 281-300.
- Dounias, E. & C. M. Hladik. 1996. Les agroforêts mvae et yassa du Cameroun littoral : fonctions socioculturelles, structure et composition floristique. In *L'alimentation en forêt tropicale*, Hladik C. M. *et al.*, eds., 1103-1126. Paris : Unesco/Parthenon.
- Elouné, I. 1998. Un monopole à l'abri d'une barrière. *Bulletin de SYFIA* (février) (consultable sur Internet : <http://www.syfia.com/presse/>).
- Fa, J. E., J. Juste, J. Perez Del Val & J. Castrollviejo. 1995. Impact of market hunting on mammal species in Equatorial Guinea. *Conservation Biology* 9(5) : 1107-1115.
- Feer, F. 1993. The potential for sustainable hunting and rearing of game in tropical forests. In *Tropical forests, people and food*, Hladik C. M. *et al.*, eds., 691-708. Paris : Unesco/Parthenon.
- Garine, I. de 1996. Contribution de l'anthropologie culturelle aux enquêtes pluridisciplinaires sur l'alimentation. In *Bien manger et bien vivre*, Froment A. *et al.*, eds., 23-34. Paris : ORSTOM/L'Harmattan.
- Grenand, P. 1992. The use and cultural significance of the secondary forest among the Wayãpi Indians. In *Sustainable harvest and marketing of rain forest products*, Plotkin & Famolare, eds. Washington : Island Press.
- Hames, R. B. 1979. A comparison of the efficiency of the shotgun and the bow in neotropical hunting. *Human Ecology* 7 : 303-315.
- Hart, J. A. 1978. From subsistence to market: a case study of the Mbuti net hunters. *Human Ecology* 6 : 325-353.
- Hart, J. A. & G. A. Petrides. 1987. A study of relationships between Mbuti hunting systems and faunal resources in the Ituri Forest of Zaire. In *People and the tropical forest*, Lugo *et al.*, eds., 12-14. Washington : MAB-USA.
- Hladik, A. 1996. Perspectives de développement, l'agroforesterie. In *Bien manger et bien vivre*, Froment A. *et al.*, eds., 477-518. Paris : ORSTOM/L'Harmattan.
- Ioveva-Baillon, K. 1996. *Etude du flux de viande de brousse à Yaoundé 1995-1996*. Yaoundé : WWF-Cameroun.
- Ioveva, K. 1998. Trente-six heures de la vie d'un collecteur : à la recherche de la viande de brousse. *APFT-News* 6 : 11-13 (consultable sur Internet : <http://www.ulb.ac.be/soco/apft/GENERAL/PUBLICAT/NEWSLE/TEXTES/>).
- Joiris, D. V. & B. Tchikangwa Nkanje. 1995. *Systèmes foncier et sociopolitique des populations de la Réserve du Dja*. Yaoundé : ECOFAC.
- Jori, F. 1997. Perspectives de l'élevage de rongeurs comme appui à la lutte anti-braconnage au Gabon. In *Actes du colloque national sur la lutte contre le braconnage*, 131-134. Libreville : Ministère des Eaux et Forêts et du Reboisement, Projet Forêts et Environnement.
- Juste, J., J. E. Fa, J. Perez del Val & J. Castroviejo. 1995. Market dynamics of bushmeat species in Equatorial Guinea. *Journal of Applied Ecology* 32 : 454-467.
- Klein, M. & M. van der Wal. 1997. About tropical hardwood, chocolate and gorilla's. Conservation of forest fauna in south Cameroon. *BOS Nieuwsletter: Journal on tropical forests and forestry for sustainable development* 16(3-37) : 50-58.
- Koppert, G. J. A. 1991. *Rapport provisoire des enquêtes alimentaires, de l'anthropométrie nutritionnelle, des actogrammes et de la dépense énergétique Yassa, Mvae, Kola...* Yaoundé : CNRS/ORSTOM/ISH, Projet "anthropologie alimentaire des populations camerounaises".
- Koppert, G. J. A., E. Dounias, A. Froment & P. Pasquet. 1996. Consommation alimentaire dans trois populations forestières de la région côtière du Cameroun : Yassa, Mvae et Bakola. In *L'alimentation en forêt tropicale, interactions bioculturelles et perspectives de développement*, Hladik C. M. *et al.*, eds., 477-496. Paris : Unesco.
- Koppert, G. J. A., H. Rikong Adié, S. Gwangwa'a, E. Sajo Nana, M. Matze, P. Pasquet, A. Froment & I. de Garine. 1996. Consommation alimentaire dans différentes zones écologiques et économiques du Cameroun. In *Bien manger et bien vivre*, Froment A. *et al.*, eds., 237-254. Paris : ORSTOM/L'Harmattan.

- Lahm, S. 1993a. Utilization of forest resources and local variation of wildlife populations in NE Gabon. In *Tropical forests, people and food*, Hladik C. M. et al., eds., 213-226.
- Lahm, S. 1993b. *Ecology and economics of human/wildlife interaction in northeastern Gabon*. Ph.D., New York University.
- Linares, O. 1976. "Garden Hunting" in the American Tropics. *Human Ecology* 4(4) : 331-349.
- Loung, J.-F. 1996. Le programme "Anthropologie alimentaire des populations camerounaises". In *Bien manger et bien vivre*, Froment A. et al., eds., 49-52. Paris : ORSTOM/L'Harmattan.
- Martin, G. H. G. 1983. Bushmeat in Nigeria as a natural resource with environmental implications. *Environmental Conservation* 10 : 125-132.
- Muchaal, P. K. & G. Ngandjui. 1999. Impact of village hunting on wildlife populations in the Western Dja Reserve, Cameroon. *Conservation Biology* 13(2) : 385-396.
- N'Sangou, A. 1985. La contribution des *buy'em sell'em* au développement. In *Femmes du Cameroun ; mères pacifiques, femmes rebelles*, Barbier J.-C., éd., 385-392. Paris : ORSTOM-Karthala.
- Ngnegueu, P. R. & R. C. Fotso. 1996. *Chasse villageoise et conséquences pour la conservation de la biodiversité dans la Réserve de Biosphère du Dja*. Yaoundé : ECOFAC.
- Noss, A. J. 1995. *Duikers, cables, and nets: a cultural ecology of hunting in a Central African forest*. Ph.D., University of Florida.
- Ntiemoa-Baidu, Y. 1987. West African wildlife: a resource in jeopardy. *Unasylva* 39(156) (consultable sur Internet : <http://www.fao.org/waicent/faoinfo/forestry/unasylva/>).
- Ntiemoa-Baidu, Y. 1997. *Wildlife and food security in Africa*. Rome : FAO (FAO Conservation guide n° 33) (consultable sur Internet : <http://www.fao.org/docrep/w7540e/w7540e00.htm>).
- Paolisso, M. & R. Sackett. 1985. Traditional meat procurement strategies among the Irapa-Yukpa of the Venezuela-Colombia border area. *Research in Economic Anthropology* 7 : 177-199.
- Redford, K. H. 1993. Hunting in neotropical forests: a subsidy from nature. In *Tropical forests, people and food*, Hladik C. M. et al., eds., 227-246.
- Redford, K. H., R. Godshalk & K. Asher. 1995. *What about the wild animals? Wild species in community forestry in the tropics*. Rome : FAO (Community forestry note n° 13).
- Redford, K. H., B. Klein & C. Murcia. 1992. Incorporation of game animals into small-scale agroforestry systems in the Neotropics. In *Conservation of neotropical forests*, Redford K. H. & Padoch, eds., 333-348. New York : Columbia University Press.
- Redford, K. H. & J. G. Robinson. 1987. The game of choice. Patterns of Indian and colonist hunting in the Neotropics. *American Anthropologist* 89 : 650-667.
- Robinson, J. G. & K. H. Redford (Eds.). 1991. *Neotropical wildlife use and conservation*. Chicago : University of Chicago Press.
- Sajo Nana, E. et al. 1996. Alimentation et état nutritionnel dans les zones urbaines : l'exemple de Mbandjock. In *Bien manger et bien vivre*, Froment A. et al., eds., 327-342. Paris : l'Harmattan.
- Santoir, C. 1992. *Sous l'empire du cacao. Etude diachronique de deux terroirs camerounais*. Paris : ORSTOM.
- Sekhran, N., M. Hedemark, M. Levett, E. Hyslop, E. Gumoi & L. Hill. 1995. Indirect use values derived from biodiversity services in Papua New-Guinea. In *Papua New-Guinea country study on biological diversity*, Sekhran N. & S. Miller, eds, 273-298.
- Smythe, N. 1991. Steps toward domesticating the Paca (*Cuniculus paca*) and prospects for the future. In *Neotropical wildlife use and conservation*, Robinson J. G. & K. H. Redford, eds., 202-216. Chicago : University of Chicago Press.
- Stearman, A. M. & K. H. Redford. 1992. Commercial hunting by subsistence hunters: Siriono Indians and Paraguayan caiman in lowland Bolivia. *Human Organization*, 51(3) : 235-244.
- Steel, E. A. 1994. *Etude sur le volume et la valeur du commerce de la viande de brousse au Gabon*. Libreville : WWF.
- The Rainforest Foundation. 1998. *Out of commission. The environmental and social impacts of European Union development funding in tropical forest areas*. London : The Rainforest Foundation.
- Trefon, T. & L. Defo. 1999. Can rattan help save wildlife? *Development* 42(2) : 68-70.

- Trefon, T. & P. de Maret. 1999. Snack nature dans les villes d'Afrique centrale. In *L'homme et la forêt tropicale*, Bahuchet S. et al., eds. Chateaufort de Grasse : Ed. du Bergier, Travaux de la Société d'Ecologie Humaine.
- Wilkie, D. S. 1987. *Impact of swidden agriculture and subsistence hunting on diversity and abundance of exploited fauna in the Ituri forest of Northeastern Zaire*. Ph.D., Univ. of Massachusetts.
- Wilkie, D. S. & J. T. Finn. 1990. Slash-burn cultivation and mammal abundance in the Ituri Forest, Zaïre. *Biotropica* 22(1) : 90-99.
- Wilkie, D. S., J. G. Sidle & G. C. Boundzanga. 1992. Mechanized logging, market hunting and a bank loan in Congo. *Conservation Biology* 6(4) : 570-580.

## NOTES

- 1- Le plus important étant celui du *Biosynergy Institute* : <http://biosynergy.org/bushmeat/>
- 2 - "Braconner : chasser sans permis ou à une période, en un lieu, avec des engins prohibés" (dictionnaire *Le Robert*).
- 3 - Il s'agit du marché Elig Edjoua (surnommé "le marché mondial"), la gare centrale, le marché de Mvog Mbi et la gare routière.
- 4- Il s'agit de "câbleaux" de 6 torons, diffusés dans toute l'Afrique en rouleaux de 10 m et détaillés au mètre dans les boutiques. Ce câble est similaire aux fils de frein, mais ceux-ci sont considérablement plus chers (Dounias, c. p.).
- 5- La chute des cours de la campagne 88-89 a entraîné une perte de revenus variant de 50 à 60 %, le prix du kilo étant passé de 400 à 200 FCFA.
- 6- Cette section a été rédigée par Sophie Bouly de Lesdain (APFT).
- 7- *Atherurus africanus* Gray, Hystricidés.
- 8- En revanche, la commercialisation du poisson d'eau douce est ancienne dans le bassin amazonien et, dans une moindre mesure, dans les Guyanes.